

Акт №12
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся 1-4 классов школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.01.2024 г.

Время проверки: 8ч30мин -9ч.00мин

Цель проверки: Проверка соответствия реализуемых блюд, утвержденному меню.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1.Лымарь Елены Владимировны, директора МОУ ОШ №104

2.Дышаевой Марины Юрьевны, зам.директора МОУ ОШ №104

3.Давыдовой Светлана Владимировны- ответственной за организацию питания

4.Гришиной Алеси Ивановны- представителя родительской общественности

5. Федотовой Натальи Юрьевны- представителя родительской общественности,

6.Дубины Ирины Сергеевны- представителя родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 19.01.2024 года родительским контролем была проведена проверка соответствие блюд утвержденному меню. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ ОШ №104 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс

Члены комиссии обратили внимание на:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, рабочей обуви.

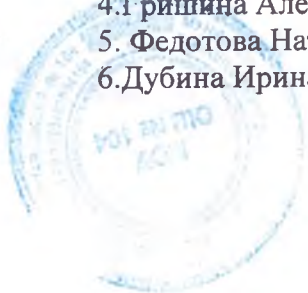
Замечаний не было выявлено

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар Змиевская В.В. *Змиевская В.В.*

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лымарь Елена Владимировна *Лымарь Е.В.*
2. Дышаева Марина Юрьевна *Дышаева М.Ю.*
3. Давыдова Светлана Владимировна *Давыдова С.В.*
4. Гришина Алеся Ивановна *Гришина А.И.*
5. Федотова Наталья Юрьевна *Федотова Н.Ю.*
6. Дубина Ирина Сергеевна *Дубина И.С.*



ЧЕК-ЛИСТ

и 12

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: **МОУ ОШ №104**

Дата и время заполнения:

19.01.2014

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Домашаева И.Ю. зам. директора
Зинькина В.Н. шеф-повар
Киселева Т.В. уч. и адм. и.

Ф.И.О. родителей

Фротова И.И.
Тришкова А.И.
Дубина И.С.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	+	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Домашаева И.Ю. (Ф.И.О.) [подпись] (расшифровка)

Зинькина В.Н. (Ф.И.О.) [подпись] (расшифровка)

Киселева Т.В. (Ф.И.О.) [подпись] (расшифровка)

Фротова И.И. (Ф.И.О.) [подпись]

Тришкова А.И. (Ф.И.О.) [подпись]

Дубина И.С. (Ф.И.О.) [подпись]